

原宿から世界へ！“あいぱく®”10 周年の集大成！

『AIPAKU® TOKYO』が 6 月 5 日グランドオープン

～全国のご当地アイス&クラフトソフトクリームが集う、新たなアイス文化の発信拠点～

東京・原宿に、“日本のアイスクリーム”の魅力を発信する、全国のご当地アイスとクラフトソフトクリームを提供する専門店『AIPAKU® TOKYO（アイパク・トーキョー）』が 2025 年 6 月 5 日にグランドオープンします。北海道から沖縄まで食べ歩いたアイスマン福留氏が監修・厳選した約 100 種類におよぶ希少なご当地アイスや、“ソフトクリーム界のフェラーリ”と称される最高グレードのマシンとこだわりの乳原料で仕立てた極上のクラフトソフトクリームを提供します。**累計 440 万人を動員した人気イベント「アイスクリーム万博（あいぱく®）」の 10 周年記念プロジェクト**として誕生する本店舗は、日本のポップカルチャーの聖地・原宿からアイスクリームの新たなトレンドと文化を世界に発信する拠点となることを目指します。



10 年越しの夢、常設店 - 「あいぱく®」10 周年の歩みと新たな挑戦

『AIPAKU® TOKYO』開設の背景には、「地域の宝物であるアイスクリーム文化を未来につなげたい」という強い想いがあります。店舗監修を務めるアイスマン福留氏は全国 47 都道府県を巡る“ご当地アイス旅”の中で、各地の素材や伝統、作り手の物語が詰まったご当地アイスと数多く出会いました。しかし近年、時代の変化とともに老舗の手作りアイス店が廃業の危機に瀕するケースも少なくありません。そうした現実を目の当たりにし、「この素晴らしい日本のご当地アイス文化を守り、次世代につなげたい」という使命感が一層高まったと言います。

『AIPAKU® TOKYO』では各地域の小さなメーカーや職人と綿密に連携し、東京という大市場で販路を確保することで地域企業の持続可能な発展（サステナブルな流通支援）に寄与します。また、全国のご当地アイスの委託販売を通じて地域に貢献し、同時に日本の酪農やアイスクリーム産業を盛り上げていくことも目標です。単なる一店舗の成功に留まらず、全国と都市、作り手と消費者をつなぐ「アイスクリームの架け橋」として社会的意義のある役割を担ってまいります。



2015年のゴールデンウィークに東京・原宿で初開催された「あいぱく®」は、“**アイスクリーム好きの楽園**”をコンセプトに全国各地のご当地アイスを一堂に集め、以降全国各地で計55回開催される国内最大級のアイスクリームイベントへと成長しました。累計来場者数は440万人を超え、各地で老若男女に笑顔と驚きを届けてきました。開催10周年という節目を迎える今年、「あいぱく®を年中やってほしい!」というファンの熱い声に応え、イベント発祥の地・原宿に常設店をオープンする運びとなりました。期間限定の催事では叶えきれなかった「いつでも通える“あいぱく®”」を実現し、これまでイベントで培った世界観を日常の中で体験できる場へと昇華させます。原宿の店舗を皮切りに、今後は日本各地、そして世界への展開も視野に入れ、**JAPANESE ICE CREAM LTURE**を発信していきます。



「イベント経験もなく、勢いで始めた企画がここまで育ったのも、全国のご当地アイスメーカー様とあいぱく®ファンの皆様のおかげです。ご当地アイスに詰まった物語や想いを、もっと多くの人と共有したい。そして『AIPAKU® TOKYO』を、クラフトソフトクリームや、日本のアイスクリーム文化を世界に発信する新たな一歩にしたいと考えています」

ー 一般社団法人日本アイスマニア協会 代表理事／あいぱく®主宰 アイスマン福留 氏 コメント

AIPAKU® TOKYO のビジョン

『AIPAKU® TOKYO』は単なる1店舗の成功を目指すのではなく、日本のアイスクリーム文化の新たな経済圏の創出を目指します。今後、全国主要都市への展開を予定しており、各地域での店舗は地元のご当地アイスや乳原料を活用したソフトクリームなどを前面に打ち出した「完全ローカライズ型」として展開予定。大手流通マーケットとは一線を画し、全国の地域のアイスメーカーや酪農家と共に歩む持続可能な専門チェーンを目指しています。また、催事（あいぱく®）・オンライン販売（あいぱく®ONLINE）・実店舗（AIPAKU® TOKYO）の三位一体モデルを構築し、小規模事業者でも参加ができるアイスクリーム業界の「サテライトマーケット」の創出・実現に挑戦し、日本のアイス文化を盛り上げていきます。

“コンビニでは出会えない”全国各地のご当地アイスが集結

『AIPAKU® TOKYO』原宿店では、日本全国47都道府県から選りすぐりのご当地アイスクリーム約100種類を常時取り揃えます。

各地域で長年愛されてきた銘品から、その土地でしか味わえない個性派アイスまで、地域の誇りと生産者の想いが詰まった逸品ばかりです。遠方に行かずとも原宿にしながら各地の“知られざる名作アイス”に出会えるため、観光客の方にもアイスクリームを通じた日本全国の旅気分を味わっていただけます。専用の保冷バッグやドライアイスを用意し、お持ち帰りにも対応。アイスクリームを「手土産」にできる新しい食文化の創造にも挑戦します。



最高級素材×職人技が織りなす極上のクラフトソフトクリーム

もう一つの目玉商品が、ここでしか味わえないクラフトソフトクリームです。酪農王国・北海道をはじめ全国各地の牧場から厳選した上質な乳原料を使用し、一切の妥協なく仕上げるソフトクリームは、まさに“究極の一杯”。店舗には“ソフトクリーム界のフェラーリ”とも称されるイタリア・カルピジャーニ社製の最新マシンを導入し、素材の特性に合わせて空気含有量（オーバーラン）を緻密に調整。乳本来のコクを引き出し、なめらかな口当たりを実現します。ソフトクリームメニューは月替わりで入れ替わり、北海道・道東エリアを中心に全国各地の牧場から仕入れた産地直送の乳原料を使ったオリジナルミックスによって、季節や地域の魅力を最大限に引き出した多彩なフレーバーをお楽しみいただけます。また、業界の活性化を目指し、使用する原料の生産者、牧場名、店名なども明示いたします。

クラフトソフトクリームとは？

「クラフトビール」や「クラフトコーヒー」のように、素材、産地、成分表示を明確にし、製法・技術に徹底的にこだわり、丁寧に仕立てられたソフトクリーム。それがクラフトソフトクリームです。



現在、多くの観光地や商業施設では、効率とコスト重視のために既製品のソフトクリームミックスが使われており、その味は似通いがちです。しかし、『AIPAKU® TOKYO』では全国の酪農家と連携し、搾りたての生乳をもとにしたソフトクリームミックスを使用。オーバーランや温度も緻密に調整し、カルピジャーニ製の高性能マシンで仕上げます。素材の産地や成分を明確に開示し、味の違いをしっかりと伝えることで、クラフトソフトクリームという新しい価値基準を広め、日本のソフトクリームの質の底上げも目指します。

“クール・アイス・ジャパン!!” 日本のアイスの魅力を世界へ

原宿といえば、日本のポップカルチャーやスイーツトレンドを生み出してきた街として世界的に知られています。クレープやタピオカドリンク、レインボースイーツなど数々のブームの原点となったこのエリアに、『AIPAKU® TOKYO』が誕生する意義は大きなものがあります。若者文化と伝統が交錯する原宿から、日本初・世界初のアイスクリームトレンドを発信しようという試みは、国内外の観光客にとっても大きな魅力となるでしょう。実際、原宿店では世界中の観光客が日本各地のアイスを楽しめることから、“クール・アイス・ジャパン”を掲げ、海外の人へアピールしていきます。日本のアイスクリーム文化を凝縮した小さなアイスクリーム専門店『AIPAKU® TOKYO』で、生涯忘れられないアイスに出会う体験を提供し、東京から世界へ日本のアイスクリームの魅力を届けてまいります。

◆主な提供メニュー

- ・原宿フラワーソフト（花のような形状のソフトクリーム）
（Snow : 650 円 / Milky : 850 円 / Lush : 950 円）



- ・チャポクリ（濃厚ヨーグルト＋クラフトソフトクリーム）1,200 円



◆原宿フラワーソフトとは

口金を使用し、絞り出すことで花束や花のような形状の華やかなビジュアルのソフトクリームが作り出されます。はもちろん、食べ歩き文化が浸透している原宿という土地柄に合わせて、見た目の楽しさにもこだわりました。

◆アイスマン福留について

日本初のアイスクリーム評論家。ソフトクリームの食べ比べ、生乳の生産量日本一を誇る北海道別海町のソフトクリームを監修するほか、全国 47 都道府県を周りご当地アイスを食べるなど、全国流通している大手流通メーカーのアイスクリームも網羅。年間に食べるアイスクリームは 1,000 種類以上。食べたアイスのパッケージ 1 万点以上をすべて保管するコレクターとして「アイスクリームミニ博物館」も監修。著書に「日本懐かしアイス大全」「日本アイスクロニクル」「日本ご当地アイス大全」（辰巳出版）などがある。



◆店舗情報

店舗名：『AIPAKU® TOKYO 原宿店』

所在地：東京都渋谷区神宮前 1-20-4 アクシア原宿 103C（JR 原宿駅 竹下口より徒歩 3 分）

オープン時期：2025 年 6 月 5 日（木）11:00 グランドオープン

営業時間：11:00～19:30 ※状況により変更の可能性あり

定休日：年末年始

提供内容：全国各地のご当地アイスクリーム（約 100 種類）、クラフトソフトクリーム（月替わりで入れ替え）、ドリンク類 他

運営：一般社団法人日本アイスマニア協会／株式会社アイスクリーム・ラバー（企画・監修：アイスマン福留）

皆様のご来店を心よりお待ちしております。『AIPAKU® TOKYO』が創り出す唯一無二のアイスクリーム体験にご期待ください。

FAX 返信用紙
03-6823-4762

※大変お手数ですが、取材にお越し頂ける場合は本紙に必要事項を記入いただき、
下記FAX番号もしくは、メールにてご返信いただきますようお願い申し上げます。

FAX番号：03-6823-4762 メール：i89@icemania.jp 株式会社アイスクリーム・ラバー宛

貴社名	
貴媒体名	
部署名・役職	
ご芳名	
TEL	
FAX	
メール	@
ご同行者	名
取材予定時間	月 日 午前・午後 時 ～ 時
アイスマン福留への インタビューのご希望	有 ・ 無

取材予定日時は仮でかまいませんので、ご記入をお願い致します。

お申込み状況によっては取材のお時間を変更させていただく場合もございます。

お問い合わせ先

■取材の連絡先、お問い合わせ

株式会社アイスクリーム・ラバー 担当：下西（ office-info@lover.co.jp ）

TEL：03-6823-4761